



## Técnica para cocción del arroz en paella al tipo valenciano. "La técnica Berlanga"

Después de muchas paellas en las que terminaba la cocción del arroz probándolo constantemente y con mucha inseguridad, en uno de los cursos del Alambique, aprendimos del **Maestro Berlanga**, una técnica fácil y fiable para que el arroz en paella termine justo en su punto, ni entero ni pasado, pero sobre todo, suelto. Es aplicable a todo tipo de paella y como todas las técnicas de cocina, quizá no salga perfecta a la primera, pero tenéis que practicarla para afianzaros con ella, y comprobaréis su efectividad y facilidad a la hora de su aplicación. De esta forma, seguro que la paella os resultará estupenda y triunfaréis en la mesa. Eso sí, conseguiremos la finalización del arroz al **tipo valenciano**, es decir, no con socarrat (alicantino). Para hacerlo de esta segunda forma, aparte que el fondo de la paella debiera ser más graso, habría que mantener el calor en el fuego vivo y alto durante más tiempo, pero no es asunto de esta técnica, si bien podéis probarlo a medida que os vais soltando.

### La cocción del arroz "Técnica Berlanga"

*Paso 1º. Fuego fuerte 5 minutos*

Se vierte el caldo muy caliente (**el doble justo del arroz bomba**) y se remueve junto con el resto de ingredientes. Probamos de sal, y añadimos una pizca más si fuera necesario, teniendo en cuenta que el caldo del arroz debe ser sabroso, ya que pierde algo de sal en la absorción de líquido que hace el grano. Lo dejamos a fuego medio-fuerte por aprox. 5/7 minutos, cuidando que el fuego se propague por toda la paella uniformemente. Si es necesario, se mueve la paella para repartir bien el fuego homogéneamente

*Paso 2º: Fuego bajo 10 minutos*

Pasados los primeros 5/7 min. aprox. reduciremos el fuego a bajo, y lo mantendremos así unos 10/12 min. Una vez el caldo haya hervido casi por completo, evaporándose el líquido y apareciendo a la vista el arroz, iremos probando la cochura del grano. Si observamos que el grano aún esta muy duro en el centro y el perímetro de la paella, añadiremos algo más de caldo,



# Loleta

## Life, Market & Cooking



regando por igual para que no falte líquido y se termine de cocer (media o una taza más, en función de la cocción)

### *Paso 3º: Último riego y 2 minutos a fuego fuerte*

Cuando se haya consumido casi todo el caldo, se ha de probar el arroz hasta que el grano por fuera esté hecho pero el interior permanezca aún entero (sólo el interior). En ese instante se riega con la media taza de caldo que nos queda repartiéndola por igual, esto hace que haya líquido aún en la paella.

### *Paso 4º: La cubrimos con papel aluminio, y los últimos 5 minutos de reposo*

Cubrimos la paella con papel de aluminio, y se sube el fuego de nuevo a medio-alto un par de minutos para que la evaporación del último riego surta efecto (con la paella tapada). Conseguiremos la convección interior de la paella y la cocción justa por arriba y por abajo. Al par de minutos se corta el fuego (si se quisiera conseguir un arroz pegado al tipo socarrat, se debe mantener el fuego alto algún minuto más) y, dejando el papel de aluminio, que repose el arroz durante al menos 5/7 minutos y termine la cocción. Finalmente, se prueba el grano, dejándolo reposar algo más si es necesario, y el arroz estará listo para servir.

### **Resumen**

El proceso completo dura alrededor de 22 minutos: 17/19 para la cocción con fuego (5/7 minutos a fuego fuerte, 10/12 minutos bajo y 2 fuerte) y 5/7 de reposo, pero no es dogma, depende de muchos factores: tipo de arroz (en este caso bomba), agua, fuego, altitud, etc., por lo que se debe probar el grano a medida que cuece para asegurar los tiempos. Es muy importante probar y practicar a menudo hasta conseguir la soltura de la técnica, es decir, adquirir confianza y perder los nervios. No desesperéis, merece muy mucho la pena y seguro que no falla.

